

BACALHAU À BRÁS CREMOSO



INGREDIENTES

- 1 LOMBO DE BACALHAU COM APROXIMADAMENTE 500 GR.
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 150 GR DE BATATA PALHA FINA
- 4 OVOS
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar água na taça, sem acessório, selecionar 120°, 7 min ou até a água começar a ferver.

2. Juntar o bacalhau e cozer a 120°, 7 a 8 min. Retirar o bacalhau da taça e deixar arrefecer um pouco.

3. Entretanto picar a cebola e o alho com a lâmina ultrablade, V. 11, 10 segs.

4. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e selecionar Slow Cook P1, 5 min.

5. Entretanto lascar o bacalhau e juntar ao refogado e selecionar a V. 2, 95°, 5 min.

6. Juntar a batata frita palha e selecionar V. 2, 95°, 3 min.

7. Juntar 4 ovos previamente batidos, com uma pitada de sal e pimenta e selecionar V. 2, 95°, 2 min.

8. Servir de imediato com salsa picada.
